

Solutions for wine making

# Geldor

**Gelatina de origen 100% porcina**

Su modo de fabricación específico le da a Geldor una gran eficacia en una amplia gama de pH, destacando los aromas y mejorando la expresión original de los vinos.

## INTERÉS ENOLÓGICO

> Acción estabilizadora y clarificadora excelente:
Geldor se revela eficaz y rápida en una amplia gama de pH para la clarificación y la estabilización de los vinos los cuales se pueden trasegar al cabo de 48 a 72 horas.
> Vinos más redondos y más aromáticos:
El modo de fabricación específico de Geldor le permite mejorar el perfil fenólico de los vinos, en particular en el caso de final de boca vegetal o duro. Después de la cata, los vinos tratados con Geldor se revelan de mejor expresión y mayor tipicidad, gracias a la eliminación de compuestos que tapan los aromas.
> Geldor conviene a todo tipo de vino y en particular a los vinos de carácter aromático.

## DOSIS DE EMPLEO

| | |
|---|---|
| > Vino blanco | 1,5 a 3,5 cl/hl (en asociación con Blankasit Super), |
| > Vino rosado | 2 a 4 cl/hl (en asociación con Blankasit Super), |
| > Vino tinto fácil de beber | 2,5 a 4 cl/hl, |
| > Vino tinto estructurado | 4 a 7 cl/hl. |

## MODO DE EMPLEO

> Geldor se puede utilizar pura o diluida en 1 vez su peso de agua.
> Incorporar Geldor lentamente preferiblemente por remontado para asegurar un reparto inmediatamente homogéneo.
> Se puede filtrar entre 48 a 72 horas después o trasegar cuando la turbidez obtenida es satisfactoria.

## ACONDICIONAMIENTO

> Bidones de 1,1 Kg y 5,5 Kg.
> Jerrican de 21 Kg.
> Tonel de 125 Kg.
> Container.

## CONSERVACIÓN

> Conservar a temperatura > 5°C para evitar la gelatinización del producto.




LAMOTHE-ABIET
B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : www.lamothe-abiet.com